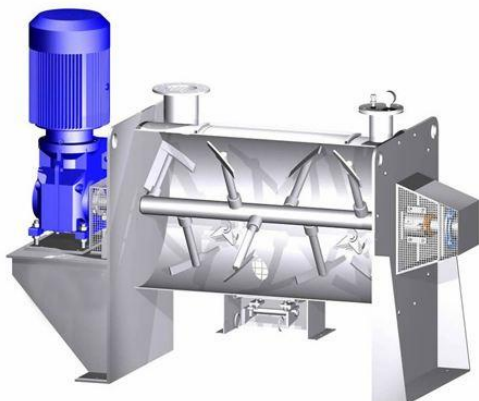


دستگاه میکسر

دستگاه میکسر نارگیل و کارامل :



جهت مخلوط کردن ، میکس کردن و آماده سازی خمیر شکلات

، کارامل ، نوگات ، خمیر نارگیل و انواع خمیر ها

انواع بار ، سریال بار ، مغز نوگا با پوشش شکلات و شکو بار و انواع مغزها

به همراه شربت اینورت .

قابلیت ها :

مجهز به پروانه تمام استنلس استیل طراحی شده برای میکس محصول مورد نظر .

مجهز به سیستم PLC و دارای اینورتر جهت کنترل سرعت پروانه میکسر .

مجهز به سیستم PLC و کنترل دمای محصول و کنترل دمای بین دوجداره .

هاپر اسکرو در طرح و سایزهای مختلف .

دارای بدنه دو جداره استنلس استیل .

کنترل دمای محصول و کنترل دمای آب بین دوجداره .

سیستم تخلیه اتومات .

در ظرفیتهای ۵۰-۱۰۰-۱۵۰-۲۰۰-۵۰۰-۱۰۰۰ کیلو گرمی.

مشخصات و مکانیسم دستگاه میکسر شکو بار :

۱) دارای مخزن دوجداره جداره داخلی تمام استیل از متریال SUS 304 ، پروانه تمام استیل از متریال

SUS 304 دارای طراحی منحصر برای آماده سازی مواد اولیه و بهترین حالت میکس شربت با

مواد ، مجهز به موتور موتوژن 1400 R.P.M با توان 3KW ، گیربکس VF 86 دارای شاسی از

متریال ST 37 آماده سازی ۵۰۰ کیلوگرم مواد اولیه اینورت با مغز و خمیر کارامل ، مجهز به ۳

عدد المنت 2000W .

۲) دارای مخزن دوجداره جداره داخلی تمام استیل از متریال SUS 304 ، پروانه تمام استیل از متریال

SUS 304 دارای طراحی منحصر برای آماده سازی مواد اولیه و بهترین حالت میکس شربت با

مواد ، مجهز به موتور موتوژن 1400 R.P.M با توان 12 KW دارای شاسی از متریال ST 37

آماده سازی ۵۰۰ کیلوگرم مواد اولیه اینورت با مغز و خمیر کارامل ، مجهز به ۳ عدد المنت

2000W .

